

# ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2016 January

No.9

シャンパニュ・ロゼ  
イタリアワイン三千年



ブルゴーニュ

52本

Bourgogne 本

コート・デ・プランならアヴィーヴや  
クラマン、ル・メニル・シユル・オジエの  
各村、ピノ・ノワールはモンターニュ・  
ド・ランスのアンボネー、ヴエルズネー、  
ブジーの各村など、グラ・クリュと  
ブルミエ・クリュにこだわっている。

ボルドー5大シャトーの  
イメージで造る  
アサンブルージュ用の赤

格さと生き生きとした酸をもち、エレガントな貴婦人を彷彿させる。長期熟成に耐え得るよう、収穫年の前年、および前々年のリザーヴワインを合わせて40パーセントほどアサンブラーージュしているが、それが軽やかさの奥に深みのある味わいを生み出している。このブリュットをベースに赤ワインを加えたものが『シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド・ロゼ NV』で、ほんのりと淡いロゼ色は、さしづめ、サロンに咲く貴婦人といった印象。

実はロスチャイルド・ファミリーの  
哲学をもつともよく理解できるのが  
このロゼなのだ。85パーセントのシャ  
ルドネにピノ・ノワール100パーセ  
ントの赤ワインを15パーセントほどア  
ンサンブルージュしているが、この赤ワ  
インへのこだわりには並々ならぬもの  
がある。"ブレンド用の赤ワインはボル



「シャンバーニュ・バル・ド・ロスチャイルド・ロゼ NV」(1万円) シャルドネ85%、ピノ・ノワール15%。コート・デ・ブルゴーニュのグラム・クリュとヴェルズヌー、アイ、マルイユ・シュル・アイ、ブジーの各村のブドウを使用。淡く美しいサーモンピンクの色合いと細やかな泡。赤い果実やバラの香りとラズベリーの風味

『シャンパニュ・バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット NV』(6600円) シャルドネ60%、ピノ・ノワール40%。現行のノン・ヴィンテージは2008年収穫のブドウをベースに、2007年と2008年のリザーヴワインを20%ずつブレンド。洋ナシやアーモンドの香り

『シャンバーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド・ブラン・ド・ブラン NV』(1万円) シャルドネ

100%。アヴィーズ、クラマン、ル・メニル・シュル・オジェの各村など、コート・デ・ブランのグラン・クリュのみ使用。2009年収穫のブドウをベースに、2008年のリザーヴワインを20%、

2007、2006年のリザーヴワインを各10%使用。モモやナシのニュアンスと豊かなミネラル感  
「シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド ブラン・ド・ブラン ヴィンテージ 2006年」(3万)

9000円) シャルドネ100%。アヴィーズやクラマンの各村などのグラン・クリュのブドウのみ

使用。漬とともに7年間の瓶内熟成、デコルジュマン後にさらに最低12カ月の熟成。洋ナシやドライフルーツのフレッシュな香り。風味の中に上質のミネラルが溶け込み、心地よい余韻が長く続く

ランス市内にある優雅な迎賓館の一室で試飲が始まった。フランツ・シツブである『シャンパニユ・バロンド・ロスチャイルド・ブリュット NV』はシャルドネらしい高貴な嚴格さと生き生きとした酸をもち、エレガントな貴婦人を彷彿させる。

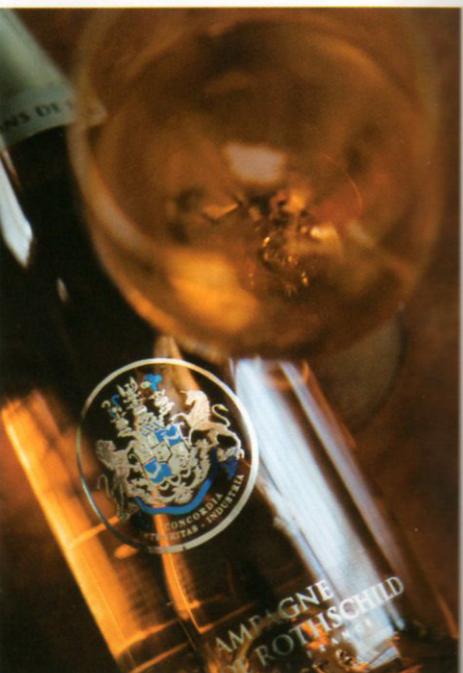
インをきつちり造ることで、色はとても存在感のあるロゼを造りだるというわけなのだ。そのため、ドレジュは7グラムと少なめでも、さしい甘味が表現できるという。レス氏はこう語る。

「シャルドネはノーブルな品種。シルドネを大切にしつつ、そこに『ロチャイルド・ファミリーらしい赤』『ブレンドすることで、軽やかで、エガントなロゼになるのです。エレガントで繊細であつてこそ、ロスチャイルド

2006年』の存在だろう。アヴィーヌ村やクラマン村などのシャルドネを使用、7年の熟成を経て、今年初リリースさせた記念のヴィンテージだ。華やかな香りとフレッシュな酸が魅力的で、果実味もどこか凛とした印象。

るが、今よりもより生産者と密にコンタクトを取るために将来的にはヴエルテュ村に本拠地を移し、より土地に根付いたシャンパニユを造りたいと考えているという。

「私たちは、シャンパニュとしてはまだ新しいメゾンですが、長い時を経たワイン造りの哲学とノウハウがあります。それをスタイルに反映していきたいですね」



\*価格はすべて税別

# シャンパニユ・

# バロン・ド・ロスチャイルド

## Champagne Barons de Rothschild

<http://www.champagne-bdr.com/>



醸造責任者のフレデリック・メレス氏。現在、醸造チームは7名、カーヴには20名が常駐し、メゾンの味を造り出している



「シャンパニユ・バロン・ド・ロスチャイルド」は、ワインビジネスの世界でも大きな功績を残したロスチャイルド家の新しいシンボルともいえるシャンパニユ・メゾンだ。「シャトーヌーム・ロトン・ド・フィリップ・ド・ロスチャイルド」を所有する「シャトーヌーム・ロスチャイルド」を保有する「ドメーヌ・バロン・ド・ロスチャイルド」、そして金融業を主に営み「シャトーヌーム・クラーク・ロスチャイルド」を保有する「バロン・エドモ

ン・ド・ロスチャイルド」の三つのロスチャイルド・ファミリーが集結、2006年に設立された。初リリースは2009年。シャルドネが獨立繊細でエレガントな味わいが多く、シャンパニユファンを魅了した。設立の目的は、「ロスチャイルド家にふさわしいシャンパニユを造ること」。ワインビジネスで全世界を旅した設立メンバーが、ワールドワイドなシャンパニユの魅力に気付き、「自分の人生をかけて、メゾンの味をつくりたい」という想いから生まれたのが、この「シャンパニユ・バロン・ド・ロスチャイルド」専用の醸造設備を設置し、主にこの地の生産者のブドウを使用して、メゾンの味を

多くの人々と喜びをと分かち合えるのではないか」と考えたことがきっかけとなつたという。

現在、醸造所はエペルネから車で20分ほどのヴェルテュ村にある。この地で7軒の栽培農家が設立した生産者協同組合「グット・ドール」の醸造所に「シャンパニユ・バロン・ド・ロスチャイルド」専用の醸造設備を設置し、主にこの地の生産者のブドウを使用して、メゾンの味を生み出している。いわゆる「委託醸

多々の人々と喜びをと分かち合えるのではないか」と考えたことがきっかけとなつたという。

ヴェルテュにある醸造所。ここから年間50万本のシャンパニユが生まれる。うちロゼとブラン・ド・ブランの割合は、それぞれ15パーセントを占める



造」と一線を画するのは、何よりもこの地の生産者を大切にし、醸造責任者のフレデリック・メレス氏が七つのブドウ農家と密にやりとりをしながら、栽培から直接関わっていることだろう。この陰にあるのが「シャトーヌーム・ムートン・ロスチャイルド」の元オーナー、フィリップ・メレスさんの存在だ。女性生産者や女性醸造家の組合である「メニル・シュル・オジエ村の女性生産者たちとの交流があり、それが今回のプロジェクトにも繋がつた」という。

肝心のブドウは、ヴェルテュ村以外にも最高級のものを選んでいます。

## ロスチャイルド家の高貴なるロゼ

# Plénitude P2 Deuxième

P2 is the Second Plénitude of Dom Pérignon, the result of 16 years of elaboration. The wine is intense, vibrant and precise. Energy is at its peak.

P2、それは16年の歳月をへて第二の熟成ピークを迎えたドンペリニヨン。

ワインは緻密さを極め、凝縮感に満ち、活気に溢れる。

エネルギーは頂点に達する。



Dom Pérignon



DOMPERIGNON.COM

飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

雑誌コード 19815-01



4910198150165

01500

©THE WINE KINGDOM PUBLISHING INC  
2015 Printed in Japan 印刷・製本＝サンケイ総合印刷